

Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов посещения и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

- простоивших творогов, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- леззиев, формашков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
- морсов, квасов;
- жареных во фритюре изделий;
- жиремяты, жирного – глазуны;
- сложных (более четырех компонентов) салатов, салатом, заправленных сметаной и майонезом;
- окрошкой;
- грибов;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- газированной, лечебной и лечебно-столовой минеральной вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
- фаст-фудов; гамбургеров, хот-догов, чизсов, сухариков, кармашков;
- острых соусов, кетчупов, ароматизаторов (перец, хрен, горчица);

2) использование:

- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
- яи и мяса водоплавающих птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
- коллагенодержавшего сырья из мяса птицы;
- продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные ингредиенты;
- необработанной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

104. На объектах составляется перспективное меню (лето – осень, зима – весна), двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

105. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывается наименование блюда, выход каждого порционного блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двенадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

Приложение 8
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования
к объектам образования"

Замена пищевой продукции

Таблица

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт-заменитель	Вес в граммах	в
1	Мясо говядины	100,0	мясо блочное на костях I категории: баранина, конина, крольчатина	100,0	
			мясо блочное без костей I категории: баранина, конина, крольчатина	80,0	
			курица I категории	104,0	
			мясо птицы	100,0	
			субпродукты I-й категории: печень, почки, сердце	116,0	
			колбаса вареная	80,0	
			консервы мясные	120,0	
			рыба	150,0	
			творог пастеризованный	250,0	
			масло	600,0	
			2	Молоко цельное	
молоко сгущенное стерилизованное	40,0				
сливки	20,0				
творог жирный	30,0				
	133,0				
3	Сметана	100,0	сливки	133,0	
			молоко	667,0	
4	Творог	100,0	молоко	333,0	
			сыр	40,0	
			брынза	80,0	
			сметана	50,0	
			сливки	66,0	
				50,0	
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0	
			сметана	125,0	
			творог	250,0	
			брынза	200,0	
			молоко	825,0	
			айран	3 шт.	
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0	
			сметана	40,0	
			творог	80,0	

7. Рыба обесклевенная	100,0	мясо	67,0
		сельдь соленая	100,0
		рыбное филе	70,0
		творог	168,0
		сыр	50,0
8. Фрукты	100,0	сок пахляво-ягодный	100,0
		яблоки сушеные	20,0
		кураги	8,0
		чернослив	17,0
		вишня	22,0
		арбуз	300,0
		дыня	200,0

Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

- 1) изготовление и реализация:
 - простокваши, творога, кефира;
 - фаршированных блинчиков;
 - макарон по-флотски;
 - зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
 - кондитерских изделий с кремом;
 - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
 - морсов, квасов;
 - жареных во фритюре изделий;
 - яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
 - сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
 - окрошки;
 - грибов;
 - пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
 - первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
 - газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
 - фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришечек;
 - острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);
- 2) использование:
 - непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
 - яиц и мяса водоплавающих птиц;
 - молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
 - субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
 - мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
 - коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
 - продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
 - генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
 - нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето - осень, зима - весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

111. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоролпортающейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до -60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) - завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

Приложение 8
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования
к объектам образования"

Замена пищевой продукции

Таблица

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт-заменитель	Вес в граммах
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях I категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей I категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина I категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты I-й категории: печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
			молоко	600,0
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
4	Творог	100,0	молоко	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0

5	Сыр	100,0	сметана	50,0
			сливки	66,0
			масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
6	Яйца	1 шт.	яйца	3 шт.
			сыр	33,0
			сметана	40,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	творог	80,0
			мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
8	Фрукты	100,0	сыр	50,0
			сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0